39e Année. — Tome LXXVII N° 2000 Paris, 27 Octobre 1932

REVUE DE VITICULTURE

AUTOUR DES PORTE-GREFFES
LE MOURVEDRE RUPESTRIS 1202 DE COUDERC (1)

« L'ordre du jour de l'Assemblée générale de la Société Vigneronne du 3 juillet 1932 consacrant un paragraphe à la « *Suite de l'enquête sur le* 1202 », voici à son sujet quelques renseignements complémentaires à ma communication du 24 avril (2).

Pour authentifier le 1202, considéré comme périclitant par le Phylloxéra, il avait été décidé qu'on couperait des ceps sous la soudure, pour provoquer les rejets du porte-greffes, reconnaissable ensuite à ses caractères. Des pieds ont été coupés, en effet, dans quelques taches ; mais, soit que le recépage ait été fait trop tardivement (fin avril), bien que sollicité quelques semaines auparavant ; soit que les pieds sectionnés fussent mourants ou dénués de vigueur, on n'a pas obtenu les rejets attendus. D'autre part, la végétation du vignoble, en retard d'environ un mois, n'était pas assez avancée au 15 juin pour que les taches se distinguassent nettement des parties saines. Il a donc semblé que la visite de M. Viala, qui devait avoir lieu à cette époque, serait remise en octobre. A ce moment, on arrachera des pieds à divers états de dépérissement, pour observer si les radicelles portent des lésions et les racines plus âgées des tubérosités phylloxériques, et si les unes et les autres sont de nature à faire périr la vigne ; puis on choisira sur le pourtour de chaque tache un certain nombre de pieds susceptibles de donner des rejets au printemps 1933 ; on les marquera, pour les couper en février-mars au-dessous de la soudure, dans le but d'authentifier les rejets dans le cours de l'été.

En attendant, j'ai pu me procurer d'intéressants renseignements, à la suite d'un voyage que j'ai effectué en Alsace, à l'occasion de la visite des Mines et Usines de potasse, et aussi au cours d'une Réunion des directeurs de Stations œnologiques, qui s'est tenue à Angers et où je me suis trouvé en rapport avec mes collègues de diverses régions viticoles.

Dans certaines régions, le 1202 est considéré comme un très bon porte-greffes, et il donne encore toute satisfaction. C'est le cas pour la région de Chablis, où il est planté depuis plus de 30 ans. Il n'est pas complètement exempt de quelques griefs : en raison de sa grande végétation, surtout dans les premières années, il est parfois difficile à défendre contre les maladies cryptogamiques et prend quelquefois la chlorose. Le vin est un peu plus léger qu'avec d'autres porte-greffes. Il ne fait donc pas exception à la règle générale d'après laquelle la perfection n'est pas de ce monde, aussi bien chez les plantes que chez les hu-

(1) Communication à la *Société Vigneronne de l'Yonne*, 3 juillet 1932.
(2) *Revue de Viticulture* du 26 mai 1932.

mains. On peut remédier, il est vrai, par une taille, traitements et fumures rationnels à quelques-uns de ces défauts.

Cependant, il est des cas où les inconvénients qu'il présente sont de nature assez sérieuse pour qu'on ait dû lui substituer d'autres porte-greffes.

Il y a donc lieu de l'examiner dans ses rapports avec le sol, avec le greffon et avec le Phylloxéra.

La question de l'adaptation au sol a une importance capitale, car c'est le plus souvent d'elle que dépend la résistance du 1202 à l'insecte.

J'ai constaté, dans quelques cas, qu'au lieu de le planter dans des terrains ne dépassant pas 40 à 50 %, on l'a mis dans des sols atteignant ou dépassant 60 % de calcaire chlorosant.

Si l'on se reporte aux appréciations des savants les plus autorisés et de viticulteurs, on peut se faire une opinion des conditions dans lesquelles le 1202 réussit ou non.

Pour les Charentes, MM. Lafon, Vidal et Nayrac estiment que « le 1202 convient aux terrains argileux, frais et même humides, où il ne souffre pas du Phylloxéra. Il est préférable au 41 B dans les terrains très calcaires et très superficiels, mais à sous-sol marneux et mal drainé, car, dans ces variétés de terres, où l'humidité est nuisible au 41 B, le 1202 se défend du Phylloxéra pratiquement très bien (*Revue de Viticulture*, 31 juillet 1930) ». Cela laisse supposer que dans les terrains qui ne remplissent pas ces conditions, le 1202 souffrirait du Phylloxéra.

M. Charles Vavasseur, dans son Etude du vignoble de Touraine (*Revue de Viticulture*, 5 mai 1932), signale que quelques plantations sur différents cépages, parmi lesquels le 1202, ont donné des résultats assez médiocres, dus peut-être à ce que ces porte-greffes n'ont pas été placés dans les terrains qui leur conviennent réellement.

En ce qui concerne l'affinité avec le greffon, le 1202 a donné des déceptions.

C'est ainsi que MM. Chappaz et Bonnet, dans leur Etude sur le vignoble de Champagne (*Revue de Viticulture*, 18 décembre 1930), signalent que les Franco-Rupestris, bientôt limités au 1202 de Couderc et aux Aramon × Rupestris Ganzin nos 1 et 9, furent (faute de mieux) utilisés en quantité appréciable, mais leur affinité pour les cépages de Champagne est souvent médiocre : provoquant la coulure, ils nécessitent des tailles longues qui, jointes à leur végétation tardive, retardent la maturité et nuisent à la qualité des produits. « Néanmoins, nous ne conseillons jamais, m'écrivait M. Bonnet, d'arracher le 1202 en bonne production, et il suffit, pour l'utiliser au mieux, en attendant l'époque normale de son remplacement, de lui appliquer des tailles et fumures rationnelles. Actuellement, d'ailleurs, les Franco-Rupestris ne figurent dans les nouvelles plantations champenoises que dans la proportion de 4 %, après avoir représenté jusqu'à 50 % des premiers greffages effectués en Champagne. La question du 1202 ne présente donc plus aujourd'hui que bien peu d'intérêt dans cette région. »

Même note en ce qui concerne l'affinité, de la part de MM. Gerbeaut, G. Constant et L.-N. Latour, dans leur Etude sur le vignoble de la Côte-d'Or (*Revue de Viticulture* du 11 septembre 1930). Ils mentionnent « qu'on accueillit les

Franco-Rupestris comme des sauveurs dans les terres calcaires où le Riparia, le Rupestris et même le Solonis n'avaient causé que des déboires. D'aspect flatteur par leur forte végétation, ils présentèrent cependant tous, plus ou moins, les mêmes défauts : fructification difficile, coulure à craindre, maturité retardée. La mise à fruit est difficile avec cette série de Franco-Rupestris ; or, l'avance de maturité paraît une qualité à rechercher toujours, car elle permet de faire du vin convenable lors des mauvaises années et du vin meilleur dans les bonnes. »

Dans l'Yonne, à Irancy, cru réputé, il y a longtemps qu'on n'emploie plus le 1202, car on n'a pas tardé à lui reprocher sa mauvaise affinité avec le César, dont il occasionne la coulure, d'où une diminution de rendement, et un retard à la maturité, d'où diminution de qualité.

En ce qui concerne maintenant les relations du 1202 avec le Phylloxéra, son insuffisante résistance ne fait plus aucun doute. Elle a été prouvée dans les régions méridionales, où il ne résiste qu'en sol léger, sablonneux ou très humide, c'est-à-dire où des conditions défavorables au cheminement de l'insecte sont réalisées ; en terrain phylloxérant, son extrême vigueur lui permet de résister aux piqûres du Phylloxéra pendant une période qui peut varier de 10 à 15 ans ; mais il finit par péricliter et par périr (MM. Ravaz, Pasquet).

Dans le vignoble charentais, MM. Lafon, Vidal et Nayrac, précédemment cités, signalent que, « dans les sols superficiels et trop secs, le 1202 souffre beaucoup du Phylloxéra, jusqu'à en périr ».

En Champagne, MM. Chappaz et Bonnet mentionnent qu'à la suite des étés chauds et secs, le 1202 s'est parfois révélé d'une résistance insuffisante au Phylloxéra. M. Bonnet m'écrivait qu' « après l'été de 1911, le 1202 a montré des dépressions phylloxériques très nettes, qui furent très sérieusement contrôlées en ce qui concerne l'authenticité du porte-greffes, la nature et l'importance des lésions ».

Dans l'Anjou, l'insuffisance de résistance de 1202 authentique a pu être prouvée dans plusieurs cas.

Je citerai, en particulier, le suivant, observé par mes collègues MM. Moreau et Vinet : Dans un vignoble de Puy-Notre-Dame, les constatations faites en octobre-novembre 1923 leur ont montré, sur les radicelles des souches souffreteuses ou mortes, des nodosités nombreuses, et sur les racines âgées, quelques tubérosités ; les taches de dépérissement présentaient les caractères extérieurs de la végétation des vignes phylloxérées. Indépendamment des lésions phylloxériques, on releva fréquemment, sur les racines, des fructifications de Pourridié (Roesleria Hypogea), dont le développement était consécutif à celui du Phylloxéra. La proportion des souches atteintes était alors de 29 %. Après application de sulfure de carbone, et de pulvérisations d'arsénite de soude, puis d'épandages de nitrate de soude en 1924, 1925 et 1926, la proportion des souches atteintes s'était abaissée à 1,7 %. Ce résultat était dû à la fois à l'action du sulfure de carbone contre le Phylloxéra et le Pourridié, et à celle du nitrate de soude, qui a favorisé la végétation et l'émission de nouvelles racines donnant un chevelu abondant, et, enfin, à l'action du composé arsenical. MM.

Moreau et Vinet concluent qu'avant de songer à arracher des vignes qui dépérissent, puis de procéder à une nouvelle plantation, de même qu'avant de recourir, au petit bonheur, aux engrais, il faut d'abord connaître la cause ou les causes du dépérissement et y remédier par des moyens appropriés, dans la mesure du possible. (MM. Moreau et Vinet : Remise en état d'une parcelle de vigne en voie de dépérissement. (*Rapport au Centre d'expérimentations viticoles d'Angers*, 1927).

En Alsace, d'après M. Schwartz et M. Sick, le 1202 a toujours résisté pratiquement aux attaques du Phylloxéra. Sa végétation est suffisante et il donne satisfaction, vu que son rendement est normal. Contrairement à ce que nous avions nous-même appris par ailleurs, il n'est pas question de l'arracher, m'écrivait M. Sick, rapporteur permanent de la Commission de Reconstruction viticole. M. Sick contrôle chaque année les 150 essais d'adaptation et d'affinité de l'Association des Viticulteurs d'Alsace, dont il est le directeur. Ni dans ces essais, ni au cours de ses voyages d'inspection organisés par cette Association (voyages qui durent plusieurs semaines), « il n'a pu constater un fléchissement ou un dépérissement du 1202, sauf dans un seul cas, dont les causes sont encore inconnues ». Cependant, il est personnellement d'avis que, dans ce vignoble où les conditions sont peut-être spéciales, le 1202 serait avantageusement remplacé par d'autres porte-greffes qu'il cite, et qui sont moins sujets à la coulure, donnent une fructification plus abondante et une maturité plus hâtive.

M. Sick résume donc par ces derniers mots les raisons émises également par mes autres correspondants en faveur du remplacement du 1202 : le manque d'affinité de ce cépage pour certains greffons (Pinot noir en Champagne, César dans l'Yonne, etc...) ; excès de végétation produisant la couloure et retard de la maturité.

Quoi qu'il en soit, il est bien avéré que, dans certains sols des climats chauds, et même dans les régions tempérées après des étés secs et chauds, le 1202 ne résiste pas toujours au Phylloxéra, et que c'est une des raisons, jointes aux autres, que nous avons signalées, pour lesquelles on l'abandonne fréquemment.

On peut conclure qu'il convient de laisser le 1202 là où il est bien adapté ; qu'il convient de le traiter contre le Phylloxéra si la valeur des vins justifie un traitement au sulfure de carbone et l'adjonction de fumures appropriées, en attendant son arrachage normal ; mais qu'en raison de son insuffisante résistance au Phylloxéra dans certains sols, et aussi des inconvénients qu'il présente à d'autres titres, on pourra lui substituer avantageusement d'autres porte-greffes, parmi lesquels les américo-américains, de préférence aux franco-américains qui, comme le 1202, ont, par la vigne française, la tare phylloxérique et qui risquent, par cela même, dans certaines conditions de sols, de dépérir et de périr par le Phylloxéra.

Je rappelle que dans les terrains très calcaires, on pourra substituer au 1202 soit le Chasselas × Berlandieri 41 B, seul franco-américain qui continue à donner satisfaction d'une façon générale, lorsqu'il est bien adapté au sol ; soit les

américo-américains, tels que les Riparia × Berlandieri 420 A, 34 EM, 161-49, etc..., soit les meilleurs des Berlandieri × Rupestris Richter (33 R, 99 R, 100 R), considérés, cependant, comme avançant moins la maturité que les précédents, ce qui est un inconvénient pour certaines régions ; enfin, les meilleurs d'entre les Téléki ; mais ces derniers ne nous paraissent pas avoir fait encore suffisamment leurs preuves dans nos vignobles, où il est prudent de ne les planter actuellement qu'à titre d'essai.

Une autre conclusion peut se déduire de ce qui précède.

La première condition à rechercher dans un porte-greffes, c'est sa résistance au Phylloxéra. Celle-ci dépend surtout, pour le 1202, par exemple, de son adaptation au sol.

Or, on lit dans le catalogue pour 1931-1932 des hybrides de vignes obtenus par M. G. Couderc, au paragraphe : *Couderc* 1202 (Mourvèdre × Rupestris), que « ce cépage convient à tous les terrains, même les plus calcaires ».

Eh bien ! d'après ce qui précède, cette affirmation n'est pas exacte, puisque si le 1202 a dû être abandonné dans de vastes vignobles méridionaux et parfois dans des vignobles du Centre et de l'Est, c'est précisément parce que certains terrains où il a été planté ne lui convenaient pas, où il est exposé à dépérir et à périr du Phylloxéra, plus ou moins rapidement.

Ce n'est donc pas sans réserves et sans s'entourer au préalable de tous renseignements utiles, qu'il faut adopter les assertions, qui sont parfois trop élogieuses, des catalogues des hybrideurs, malgré les immenses services que certains de ces hybrideurs, ont rendus à la viticulture par leurs créations comme M. Couderc, avec ses Solonis × Riparia 1616, Riparia × Rupestris 3.306 et 3.309, Berlandieri × Riparia 161-49, services dont celle-ci leur reste reconnaissante.

Eug. Rousseaux,

directeur de la Station agronomique et œnologique de l'Yonne.

LA COOPERATION VITICOLE DANS LE CENTRE ET L'OUEST DE LA FRANCE (1)

Supposons une commune cultivant 350 hectares de vigne donnant en année moyenne 14.000 hectolitres de vin ou 2.800 hectolitres de marc ou 16.800 litres d'eau-de-vie.

Si l'on ajoute à ce chiffre l'alcool tiré des lies, on arrive facilement à atteindre 18.000 litres d'eau-de-vie.

Le capital versé par les cultivateurs étant de 23.000 fr. par exemple et l'avance à long terme, au taux de 3 % consentie par la Caisse nationale de Crédit pour une durée de 10 ans s'élevant à 56.000 francs, l'état prévisionnel des recettes et des dépenses, ainsi que le devis estimatif des frais de premier établissement, peuvent être rédigés comme suit :

(1) Voir *Revue*, n° 1999, page 245.

Etat des recettes et des dépenses

RECETTES

Façon de 18.000 litres d'eau-de-vie à 0,75 ... Fr.	13.500 »

DÉPENSES

Personnel (1)	4.000 »
Assurances diverses	400 »
Intérêts du capital (2)	1.150 »
Charbon (3)	2.600 »
Intérêts et annuités de l'avance du Crédit agricole	3.500 »
Dépenses diverses	600 »
	12.250 »
Excédent	1.250 »

Devis estimatif des frais de premier établissement

Achat d'un alambic à 2 vases (5 hectos) (4)	32.000 »
Terrain	1.800 »
Construction de bâtiments	34.000 »
Construction de silos	5.000 »
Construction d'un puits	1.800 »
Achat de fûts	4.000 »
Achat d'une pompe	1.000 »
Charbon	2.000 »
Frais de construction et divers	500 »
	82.500 »

*
* *

A titre d'exemple, nous donnons un extrait des livres de comptabilité de la Société coopérative de distillerie de Pouillé en 1929-30.

BILAN 1929

Actif

8 parts de la Caisse locale de Saint-Aignan	400 »
Matériel	24.000 »
Terrain	1.000 »
Construction	38.000 »
Fûts	1.500 »
Construction de silos	1.099 »
1 part à l'Union des coopératives de distillerie	100 »
Dépôt en compte-courant	101.928 25
Solde en caisse	246 97
Dû par les sociétaires pour la façon de l'eau de vie : 36.915 litres à 0,90 et 32 litres à 1 fr. 20	33.261 99
	201.536 12

Passif

Capital	25.900 »
Avance long terme	36.025 22
Dû intérêts aux sociétaires	1.262 50
Dû aux sociétaires pour la vente des eaux-de-vie	115.171 30
Subvention du Génie rural	6.980 »
Fonds de réserve	1.002 25
Bénéfice de l'exercice 1929	15.194 85
	201.536 12

(1) 2 hommes à 25 fr. par jour, 80 journées de travail.

(2) Les parts peuvent être de 100 fr., 200 fr., 300 fr., etc.. Un bon système consiste à demander 25, 50, 100 fr. par hectare. Ces parts sont productives d'un intérêt de 4 pour 100.

(3) 1/2 kilog par litre d'eau-de-vie fabriquée.

(4) Il est plus indiqué de faire l'achat de vases de 3 ou 4 hectolitres, car la surface de chauffe étant plus réduite, la distillation s'effectue plus vite et dans de meilleures conditions. De plus, il vaut mieux employer 3 vases, 3 hectos, que deux vases 5 hectos.

Coopérative de distillerie de Pouillé

Exercice 1929

RECETTES

Intérêts des fonds placés (1928)	195 90
Intérêts des fonds placés (1929)	384 35
Intérêts des parts de la Caisse locale de Saint-Aignan	18 »
Droits d'entrée	595 »
Reçu pour le loyer du terrain	25 »
Boni sur le règlement des comptes 1928	78 30
2 parts d'un sociétaire exclu (amende)	100 »
	1.396 55
A encaisser : produit de la distillation	33.261 90
	34.658 45

Nombre de litres d'eau-de-vie fabriqués 36.947.

Prix de revient du litre :

$$\frac{19.463,60-1.396,55 \text{ (1)}}{36.947} = 0 \text{ fr. } 48.$$

DÉPENSES

Personnel	9.390 50
Charbon et bois	5.343 80
Assurances et impôts	855 25
Diverses	692 95
Comice agricole de Saint-Aignan	150 »
Gratifications aux secrétaires et trésoriers	500 »
Manquant sur eau-de-vie	255 50
Intérêts de l'avance à long terme	816 55
Frais de bureau	141 90
Frais généraux	54 65
Dépense due : intérêts des parts aux sociétaires	1.262 50
	19.463 60
Bénéfice de l'exercice 1929	15.194 85
	34.658 45

L'examen de ces chiffres fait ressortir le prix de revient du litre à 0 fr. 48. Le montant des capitaux engagés étant de 80.000 francs amortissables en 15 ans, c'est donc environ 5.300 francs par an qui viendront grever le prix de revient des 36.947 litres fabriqués au cours de la campagne de travail des coopérateurs de Pouillé.

Le prix de revient réel du litre sera donc :

$$\frac{18.066,95+5.300}{36.947} = 0 \text{ fr. } 70 \text{ environ.}$$

Nous sommes loin des prix pratiqués par les distillateurs qui, dans les mêmes conditions de travail (paiement de 2 ouvriers), demandent à leur clientèle 1 fr. 25, 1 fr. 50 et même 1 fr. 75 par litre.

En outre, la vente de l'eau-de-vie atteint des prix inconnus jusqu'alors : 3 fr. 50 le litre, soit 7 fr. à 7 fr. 80 le litre d'alcool.

*
* *

Circonscription à donner aux Sociétés coopératives de distillerie

A moins de conditions spéciales, nous ne conseillons pas de faire des distilleries intercommunales. Certes, pour diminuer les frais généraux, il y a un

(1) Le chiffre de 1.396 fr. 55 représente le total des recettes encaissées.

gros intérêt à grouper le plus grand nombre de sociétaires et d'hectares de vignes. Néanmoins, chaque fois que la superficie des vignes cultivées atteint 180 à 250 hectares, il vaut mieux créer une distillerie communale.

Il y aurait peut-être lieu, dans l'avenir, d'installer une coopérative intercommunale en vue de l'extraction du tartre et de l'huile de pépins de raisins.

Les coopératives de distillerie et le service du Génie rural

Par l'intermédiaire du préfet du département, le président de la coopérative adresse au ministre de l'Agriculture une demande d'étude des projets. Les ingénieurs du Génie rural font alors gratuitement les plans, dressent les devis et font exécuter le travail. Disons, en passant, que les coopérateurs ont le plus grand intérêt à faire appel aux concours des spécialistes du Génie rural, car, les constructions sont bien étudiées et donnent lieu à des subventions de l'Etat, qui peuvent atteindre le 1/10 du montant des dépenses engagées.

En outre, les ingénieurs du Génie rural, par leur action et leur initiative, déchargent la responsabilité des dirigeants du groupement.

Résultats obtenus en Loir-et-Cher

Mieux qu'un long commentaire, le tableau reproduit ci-dessous fait ressortir les avantages de la coopération en matière de distillation des marcs :

Sociétés coopératives	Date de création	Adhérents	Hectares de vignes	Hectolitres de vin	Hectolitres de marcs lies	Litres eau-de-vie	Prix de revient du litre
Les Montils	9 décembre 1923	226	200	8.000	1.050	3.253	1,05
Thésée	9 mars 1924	229	275	5.500	1.130	9.301	0,72
Mareuil	25 mai 1924	242	204	7.160	7.160	10.619	0,72
Villier (les bords du Loir)	26 avril 1924	242	300	12.000	2.200	13.000	0,87
Angé	20 juin 1924	75	150	3.000	1.500	1.920	1,48
Couddes	16 mars 1926	122	244	3.800	818	4.877	0,90
Montoirex	28 juin 1923	120	180	7.200	1.440	12 000	1,08
Pouillé	9 mars 1926	188	285	7.200	1.273	4.796	0,80
Saint-Aignan	18 avril 1926	416	380	17.000	3.100	22.313	0,56
Cormeray	7 février 1926	148	245	12.250	2.450	15.000	0,94
Saint-Claude	14 mai 1926	163	200	4.000	800	4.214	0,96
Saint-Romain	28 avril 1926	220	265	7.155	2.023	15.000	0,42
Sambin	13 juin 1926	168	140	7.000	1.750	12 000	1,00
Fougères	13 juillet 1926	149	117	5.800	1.460	12.000	0,90
Bourré	1er mars 1927	215	180	5.400	1.200	8.609	0,65
Selles-sur-Cher (la Vignerone)	12 juin 1927	180	150	9 000	1.300	10.400	0,47
Saint-Julien-de-Chédon	22 mai 1927	114	200	5.800	980	6.352	0,91
Soings	4 septembre 1927	161	300	9 000	1.500	9 989	0,79
Saint-Dié-sur-Loire (la Béodatienne)	15 mars 1927	404	324	6.480	5.850	8.469	1,14
Selles-sur-Cher (la Collinière)	29 avril 1927	102	120	6.000	1.200	8.000	0,54
Selles-sur-Cher (Champcol)	24 juillet 1927	107	100	6.300	1.300	8.011	0,75
Onzain	28 février 1928	140	200	13.000	2.700	15.000	1,87
Noyers	6 mai 1928	276	240	8.160	2.630	15.800	0,56
Authon	7 novembre 1928	31	80	3.600	380	2.348	1,80

Au cours de l'année 1930-1931, des coopératives ont été créées à Saint-Georges, Rilly, Billy, Cour-Cheverny, Cheverny, Thenay, Chissay, Châtillon-sur-Cher, Meusnes, Couffy, Thoré, Les Noëls, Mazangé, Nouan-sur-Loire, Saint-Laurent-des-Eaux, Toury et Croux.

*
* *

Les coopératives de distillerie se développent de plus en plus. En moins de 6 ans, le Loir-et-Cher en a vu naître 43. Groupées au sein de l'Union des coopératives de distilleries, gérées dans de bonnes conditions, assurées convenablement, aidées, soutenues, encouragées, contrôlées par le Crédit agricole et le Génie rural, elles permettent aux cultivateurs d'utiliser tous les marcs jusqu'ici si souvent perdus. En outre, la vente en commun des eaux-de-vie fabriquées est des plus rémunératrice. Dans très peu de temps, l'extraction du tartre et de l'huile de pépins de raisins, la vente des produits obtenus, seront deux industries qui diminueront encore les frais généraux de la viticulture.

Conclusion

Depuis 30 ans, la Coopération s'est développée en France, grâce aux efforts conjugués des directeurs des Services agricoles, professeurs d'agriculture, directeurs des Stations œnologiques, Compagnies de chemins de fer et à l'appui de l'Etat.

Elle tend à s'organiser un peu partout et les régions du Centre-Ouest suivront obligatoirement le mouvement.

La Coopération permet aux viticulteurs de retirer le maximum de profits de leur travail et peut faciliter les modifications à apporter à la production.

En outre, les Unions de Coopératives s'occupent de la défense des intérêts professionnels et recherchent les meilleurs débouchés.

Oserons-nous, après tant d'autres auteurs, souhaiter la liaison entre les coopératives de producteurs et les coopératives de consommateurs ?

Tous ces souhaits ne se réaliseront que si le Parlement vote un statut fiscal des Coopératives. Il faut donner à celles-ci toute la sécurité désirable par l'adoption d'un texte simple, clair, impitoyable, écartant à jamais les fausses sociétés.

N'oublions pas, enfin, les avantages sociaux et moraux des Coopératives.

Comme l'a dit M. Sémichon, la coopération « c'est la maison du viticulteur, la banque où il va cueillir le fruit de son labeur » et surtout, point important, « le temple où il médite les bienfaits de la bonne fraternité ».

Nous estimons, quant à nous, que les vignerons si individualistes en apparence apprendront à se mieux connaître et demanderont rapidement, après cette communion d'idées sur le terrain professionnel, la création de coopératives de vinification et de distillation, seuls organismes capables de soulager la viticulture en temps de crise.

Gabriel Buchet,
Ingénieur agricole, directeur des Services agricoles, Secrétaire général de l'Union des Coopératives de distillerie de Loir-et-Cher.

Production, stocks et consommation des vins en 1931-1932.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1931	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1932	
		1932	1931	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	375.902	40.359	54.715	91.814	340 148
Aisne	20.775	51.599	54.559	9.054	343.002
Allier	207.789	79.082	76.155	56.577	605.544
Alpes (Basses-)	71.284	6.948	5.142	6.181	65.587
Alpes (Hautes-)	48.926	10.231	11.906	9.344	107.830
Alpes-Maritimes	104.697	47.114	53 257	9.323	586.198
Ardèche	745.805	30.576	39.780	391.358	300.784
Ardennes	153	31.794	30.031	»	175.431
Ariège	109.681	9.881	9.399	16.174	136.442
Aube	107.358	61.280	69.302	39.217	439.707
Aude	7.004.416	102.239	162.439	6.002.345	596.329
Aveyron	337 497	25.976	23.004	58.588	404.807
Bouches-du-Rhône	1.188.387	129 517	153.547	884.096	1.096.326
Calvados	»	47.885	36.769	»	154.935
Cantal	2.679	24.603	20.668	533	292.355
Charente	975.620	36.916	37.854	546.446	352.980
Charente-Inférieure	1.305 719	59.436	74.541	737.810	444.519
Cher	150.477	48.422	46.751	37.385	390 936
Corrèze	45.943	23.665	25.734	8.752	290.482
Côte-d'Or	291.988	370.089	433.278	125.397	580.047
Côtes-du-Nord	»	30.907	32.572	»	180.543
Creuse	»	30.647	30.734	41	346.810
Dordogne	860.855	39.360	36.003	394.790	389.629
Doubs	5.319	71.190	72.623	126	510.080
Drôme	376.443	25.420	27.120	120.987	159.366
Eure	38	16.368	18.903	18	118.388
Eure-et-Loir	869	43.006	54.323	106	267.832
Finistère	»	105.630	109.779	»	678.762
Gard	4.209.273	77.506	117.689	3.510.516	635.382
Garonne (Haute-)	898.230	52.004	54 055	330.081	562.868
Gers	1.180.732	30.079	37.560	580.050	146.412
Gironde	3.826.062	1.088.875	1.172.145	2.765.284	1.710.515
Hérault	12.616.306	479.201	545.904	10.763.127	956.577
Ille-et-Vilaine	34	33.887	38.478	»	181.937
Indre	200.006	23.338	21.631	61.358	286.718
Indre-et-Loire	641.788	84.926	105.537	297.394	477.416
Isère	639.861	68.606	68.005	166.548	619.830
Jura	107.216	50.107	52.683	28.162	315.343
Landes	341.968	20.920	23.022	130.433	276.475
Loir-et-Cher	608.713	40.458	51.776	333.405	308.021
Loire	297.526	160.418	173.609	81.089	1.201.563
Loire (Haute-)	49 622	43.498	42.248	4.410	460.873
Loire-Inférieure	848.346	107.336	109.456	299.490	1.038.158
Loiret	178 893	82 970	88.608	69.140	474.337
Lot	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Maine-et-Loire	791.821	134.041	150.582	385.830	527.136
Manche	»	18.851	17.935	»	64.978
Marne	313.071	1.266.615	1.355.813	130.833	1.170.041
Marne (Haute-)	21.987	39.812	39.669	2.015	292.016
Mayenne	651	11.784	13.178	84	42.384
Meurthe-et-Moselle	46.903	145.791	151.145	6.099	878.322
Meuse	8.886	50.109	43.226	2.297	384.281
Morbihan	4.449	38.100	40.701	752	186.206
Moselle	28.356	47.417	54.423	6.935	282.225
Nièvre	58.898	57.158	58.086	12.525	420.065
Nord	»	263.107	264.375	»	873.810
Oise	»	44.862	49.540	»	293.815
Orne	»	15.500	14.656	»	64.213
Pas-de-Calais	»	87.138	90.036	»	395.991
Puy-de-Dôme	301.964	83.914	86.660	65.527	758.530
Pyrénées (Basses-)	191.209	66.763	64.825	67.242	561.005
Pyrénées (Hautes-)	132.175	19.191	18.629	11.088	201.756
Pyrénées-Orientales	4.075.910	138.116	133.755	3.292.775	534.552
Rhin (Bas-)	394.591	94.231	87.832	143.799	285.272
Rhin (Haut-)	490.560	94.412	86.370	286.694	479.950
Rhône	711.654	369.221	375.865	409.739	1.865.497
Saône (Haute-)	15.085	57.920	57.289	492	466.618
Saône-et-Loire	845.258	188.253	204.967	440.927	743.275
Sarthe	34.060	21.467	24.236	9.383	148.515
Savoie	350.490	37.931	43.298	121.680	328.673
Savoie (Haute-)	79.109	41.487	38.509	30.225	254.556
Direction de la Seine	»	1.562.556	1.678.215	»	6.345.368
Direction des droits d'entrée	»	858.180	910.209	»	3.229.975
Seine-Inférieure	»	161.325	171.147	»	947.730
Seine-et-Marne	7.303	84.179	88.477	320	545.308
Seine-et-Oise	2.715	170.852	190.215	325	1.057.100
Sèvres (Deux-)	120.302	28.773	27.792	30.923	311.918
Somme	»	37.663	42.622	»	253.279
Tarn	1.136.234	37.658	57.900	582.167	374.281
Tarn-et-Garonne	588.723	15.810	10.501	209.038	148.977
Var	2.206.140	69.986	69.881	1.546.950	631.805
Vaucluse	1.147.311	41.014	67.437	873.790	204.521
Vendée	629.556	21.797	23.525	139.269	228.151
Vienne	441.951	25.332	19.629	221.500	264.441
Vienne (Haute-)	3.041	63.246	58.509	377	550.806
Vosges	12.708	93.782	94.482	451	531.473
Yonne	189.478	54.480	56.094	82.282	307.297
Totaux pour la France	57.457.916	10.842.078	11.674.195	38.546.347	49.040.253
Alger	6.593.954	392.100	333.823	5.980.333	390.589
Constantine	1.429.295	31.580	30.874	1.309.626	194.699
Oran	7.833.420	981.627	1.037.312	7.206.591	373.662
Territoires du Sud	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	15.856.669	1.405.307	1.402.009	14.496.550	958.950
Totaux	73.314.585	12.247.385	13.076.204	53.042.917	49.999.203

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1931-1932 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Production, stocks et consommation des vins en 1931-1932 (*tableau*). — Marine nationale : adjudication au port de Brest.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1931-1932. — Nous avons donné, dans notre précédent numéro, les nombres essentiels relatifs au mouvement des vins pendant le mois d'octobre 1932.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
1. Octobre.....	7.148.522	6.392.297	4.236.485	4.279.522	13.705.383	14.814.249
2. Novembre...	4.820.171	4.379.443	4.334.620	4.155.795	13.435.361	14.908.149
3. Décembre...	3.964.215	3.364.818	3.840.808	3.840.808	13.504.807	14.489 299
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
4. Janvier.....	4.076.831	3.443.345	4.095.324	3.919.668	13.174.992	14.459.215
5. Février.....	3.881.371	3.106 521	3.894.959	3.538.919	13.201.605	14.211:598
6. Mars.......	4.342.612	3.348.517	3.609.825	3.408.700	12.938.314	13 838.110
7. Avril.......	4.672 513	3.725.140	4.365.423	4.342.718	12.583.841	13.505.045
8. Mai.........	4.175.073	3.691.457	4.080.055	4.208.534	12.070.900	13.253.629
9. Juin........	4.781.527	4.038.272	4.327.511	4.879.735	11.848.247	12.936.358
10. Juillet......	4.410 769	3.735.621	4.468.262	4.624.649	11 879.349	12.590.163
11. Août........	3.767.364	3.000.954	4.459 080	4.278.303	11.657.944	12.330 178
12. Septembre...	3.002.006	2.224.725	4.205.162	4.161.161	12.247 385	13.076 204
Totaux.....	53.042.917	44.355.111	49.999.203	49.138.512	12.247.385	13.076.204

Avec ce mois se termine l'exercice 1931-1932. Les différences avec l'exercice précédent, assez importantes pour les sorties (+ 8.800.000 hectolitres) sont insuffisantes en ce qui concerne la consommation taxée. Pourtant, la baisse du prix des vins à la propriété aurait dû avoir une forte répercussion sur les prix de vente au consommateur et déclencher une recrudescence des demandes des amis du vin. 800.000 hectolitres seulement en faveur de la consommation de la dernière campagne par rapport à l'avant-dernière campagne, c'est peu comme résultat après tout ce qui a été fait pour propager le goût du vin parmi les populations. C'est que la crise générale est là et que le mot d'ordre est « Restrictions ». La campagne nouvelle débute sous le même signe, ce qui n'est pas précisément réconfortant.

Les stocks du commerce de gros sont en diminution de 800.000 hectolitres également sur ce qu'ils étaient en fin d'exercice 1930-31. C'est lui qui a fourni le faible excédent de la consommation pour qu'elle atteigne le chiffre très voisin de 50 millions d'hectolitres que nous avons déjà indiqué.

L'importance des sorties par rapport à la consommation taxée peut s'expliquer par l'accroissement de la distillation obligatoire ou volontaire. Nous serons fixés sur ce point par les déclarations des stocks restant à la propriété, qui doivent être encore importants, les disponibilités au début de la campagne précédente dépassant 76 millions d'hectolitres (stocks du commerce non compris).

Ajoutons que 1.668.765 hectolitres de vins ou vendanges ont déjà été prélevés sur la vendange 1932, dont 1.131.158 vinifiés sur place, en majeure partie en Algérie, et 537.607 hectolitres livrés par les récoltants sous forme de vendanges fraîches. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — L'arrière-saison continue à être belle pour la fin des vendanges. Le vent du Nord ou mistral qu'on réclamait depuis plusieurs mois, chose rare chez nous, a soufflé avec force pendant plusieurs jours, purifiant l'atmosphère et desséchant un peu les terrains détrempés par les fréquentes pluies.

Les raisins à maturité tardive rentrés cette semaine étaient sains. Aussi beaucoup de viticulteurs qui avaient vendangé péniblement pendant les pluies, en rentrant à grands frais, des raisins mouillés, regrettaient de ne pas avoir attendu quelques jours de plus.

Ils auraient fait de meilleurs vins avec un degré supérieur. De plus, la vendange leur aurait moins coûté. Chaque année, dans notre région, on se presse un peu trop à commencer la vendange, de peur de mauvais temps. Il est vrai que cette année, la maturité de tous les fruits était en retard et que le mauvais temps semblait vouloir persister. La Cochylis et l'Eudémis faisaient des ravages, ce qui détériorait encore plus la récolte, restée sur souches beaucoup plus longtemps que d'habitude.

Les vins rouges sont presque tous décuvés en ce moment. On constate, comme nous l'avons d'ailleurs indiqué, une faible couleur, un degré d'alcool variant de 6°5 à 9. Et beaucoup de marc. Ce qui fait que les cuves pleines ont coulé environ un quart de vin de moins que l'année dernière. Les premiers soutirages faits indiquent des dépôts, au fond des cuves, beaucoup plus importants que d'habitude. Tout cela contribue à diminuer la quantité de vin pour la consommation.

Nous avons conseillé de faire les premiers soutirages, une dizaine de jours après la décuvaison et surtout par temps sec et beau.

Plus que jamais, il faut soigner les vins de la récolte présente.

On nous signale que certains cassent. Nous recommandons d'exposer un échantillon à l'air. Si le vin a tendance à la casse, le faire vérifier par une station œnologique ou ajouter un peu d'acide citrique.

A la campagne. — On termine en ce moment la cueillette des olives pour la confiserie. Les fruits trop petits sont laissés sur l'arbre pour qu'ils noircissent et mûrissent. Dans le mois de décembre, ils seront ramassés pour l'huilerie.

Il est bon, au moment où les ceps ont leur feuillage, de parcourir les vignes, pour marquer par un roseau assez long l'emplacement des pieds à remplacer. C'est le propriétaire avec le régisseur qui doivent faire ce travail assez délicat. Si on laisse faire les ouvriers, ils oublient pas mal de remplacements.

Dans le cas où le temps se mettrait au sec, il faudrait faire creuser les fosses pour remplacer les manquants dans les vignes vieilles. Ce travail est beaucoup plus pénible lorsque le terrain est trop sec.

Ne pas reccourcir les sarments trop tôt, cette année, où le bois est resté longtemps à s'aoûter. On a le temps de cultiver et de fumer les vignes.

Beaucoup de propriétaires viticulteurs pensent, en ce moment, à acheter les fumiers et engrais qu'on emploiera l'hiver.

Nous serions partisans, cette année de grande humidité, de n'employer que des engrais minéraux. Et acheter à de vieilles et importantes maisons sérieuses et connues.

Les herbes qui se sont pourries sur le sol fournissent la quantité d'humus qu'il est bon de maintenir au sol. Les fumiers et les engrais organiques pourraient favoriser, au printemps, des germes de Mildiou, qui ne seront pas détruits si l'hiver n'est pas froid et sec.

On fera bien, pendant cette période un peu calme après les vendanges, d'arranger les chemins ruraux, et de nettoyer les fossés comblés par les orages, si l'on ne veut pas avoir des terres ravinées en cas de fortes pluies.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont maintenont très fréquentés, comme d'ailleurs chaque année après les vendanges ; mais l'activité des achats manque. Et les négociants des régions de consommation, qui viennent habituellement nombreux en octobre, sont rares sur nos places.

Il ne reste pas beaucoup de vins vieux disponibles, si l'on ne tient pas compte des bloqués.

On n'achète pas encore beaucoup de vins nouveaux, qui ne sont pas dépouillés. Les prix pour ces vins varient de 14 à 15 francs le degré. Il est à craindre que beaucoup de propriétaires viticulteurs, une fois leur vin assez clair, aillent solliciter les négociants. Dans le cas, les prix ne s'élèveront pas, parce que le commerce préférera acheter des vins douteux au-dessous des cours.

Les vins d'Algérie, qui allaient directement sur les ports du Havre et de Rouen pour être amenés à Paris par eau, entrent en ce moment en masse, par le port de Sète, pour alimenter le commerce régional, qui en achetait très peu les années précédentes. Cette année, les vins d'Algérie seront indispensables pour améliorer les petits vins du Midi. Les vins de Tunisie entrent aussi en grande quantité dans nos ports méditerranéens.

Aux derniers marchés, les vins d'Algérie et de Tunisie sesont payés à raison de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré, suivant qualité, tous frais payés, pris sur quai Sète.

On commente, sur les marchés, la décision prise par la Commission interministérielle, qui a refusé le sucrage en Gironde. On approuve généralement cette décision ; mais on ne fait pas suffisamment d'action pour obtenir l'interdiction complète du sucrage et l'abolition de la fabrication des piquettes.

Cela serait beaucoup plus utile aux régions essentiellement viticoles que toutes les lois tracassières qui ont été faites pendant ces dernières années sous l'inspiration d'un homme dans la réputation a été surfaite en matière viticole et vinicole.

Nous avons parlé rapidement des stations uvales, dont l'organisation laisse beaucoup à désirer dans certaines villes. A Montpellier, cette station a plus mal fonctionné que l'année dernière. Nous nous sommes renseignés sur la direction de cet organisme, fort bien géré dans d'autres villes telles qu'Avignon, Grenoble, Nîmes, Moissac.

Il paraît que la « *Ligue Nationale de Propagande pour le Vin de France* », qui avait organisé les stations uvales de l'Hérault en 1931, a été évincée cette année sans motifs valables.

Nous n'avons pas à connaître ces motifs, mais nous constatons que la station de Montpellier n'a pas pris l'ampleur qu'elle aurait dû prendre, et qu'elle est moins bien organisée que l'année dernière. Les magasins de vente manquent d'élégance et de confort. De plus, les raisins n'ont pas toujours été parfaits. Chez les marchands de la ville, on voyait de plus jolie marchandise, à des prix inférieurs. Les prix de vente de la station uvale ont toujours été trop élevés depuis l'ouverture.

Dans les épiceries de la ville, nous voyons aujourd'hui de très beaux raisins blancs à 1 fr. 80 le kilogr., tandis qu'à la station uvale ils sont affichés 3 fr. 50 le kilogramme.

Et, chose que nous ne comprenons pas, on affiche, à la station uvale de Montpellier : « Raisins de Malaga ». Nous pensions que les stations uvales étaient créées pour faire connaître les raisins de France. — E. F.

Intendance maritime : adjudication au Port de Brest. — Des demandes d'offres seront acceptées pour la fourniture de 500 *hectolitres de vin rouge à 12°*, entreposé, non logé, à effectuer au port de Brest.

Cette fourniture fera l'objet d'un traité de gré à gré.

Lse offres devront être faites au Chef du Service des Subsistances de la Marine, à Brest, le jeudi 3 novembre 1932, à 16 heures, dernier délai.

S'adresser, pour prendre connaissance du cahier des charges et pour tous renseignements complémentaires, au Service des Subsistances de la Marine, à Brest.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.800 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 350 à 380 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 580 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 11 fr. 75 à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. 50 à 14 fr. ». Blancs de blancs, 13 à 14 fr. 50. Distillerie, de 8 fr. à 8 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (25 octobre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 125 à 140 fr. ; Montagne, 9 à 10°, 140 à 155 fr, ; Costières, 10 à 11°, 155 à 170 fr. — Récolte 1932, Aramon, 7°5 et au dessus, 95 fr. » à 125 fr. ; Montrgne, 7°5 à 9°, 100 à 130 fr. ; Costières, 8 à 9°, 120 à 140 fr. le degré. Trois-six B. G., 980 à 1.000 fr. ; trois-six de marc, 900 à 910 fr. Eau-de-vie de marc, 890 à 900 fr.

Montpellier (25 octobre). — Vins rouges, 8°, de 125 à 130 fr. ; 9°, 145 à 150 fr. ; 10°, 155 à 165 fr. l'hecto. Vins nouveaux, 7°05 et au dessus, 14 à 15 fr. Esprit de vin à 86°, de 950 à 975 fr, ; Marc à 86°, 910 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 900 fr.

Béziers (20 octobre). — Vins rouges 1931 : Plaine, 8°8 à 10°, de 140 à 155 fr. l'hecto. Coteau, 9°2 à 10°5, de 145 à 163 fr Récolte 1932 : Plaine, 7°5 à 8°5, de 100 à 110 fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de 120 à 155 fr. ; Rosés supérieurs, 9° à 9°5, de 135 à 145 fr. 3/6 pur vin, 86°, de 825 à 845 fr. ; les 100°, 960 à 980 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 455 à 485 fr. ; les 100°, 880 à 900 fr. ; 3/6 de marc, de 775 à 780 les 86°; les 100°, 900 à 910 fr.

Minervois (23 octobre). — Marché d'Olonzac, Vins vieux, 16 à 17 fr. le degré. Vins nouveaux, 13 fr. 50 à 14 fr. 50 avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (22 octobre). — Vins de 7°5 à 10°, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (22 octobre). — 1931, 8°, de 122 à 128 fr. ; 9°, 135 à 145 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; 11°, 165 à 170 fr. 1932, de 13 à 14 fr. le degré.

Narbonne (20 octobre). — Vins rouges 1931, de 9 à 10°, 15 à 16 fr. 50 1932, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants 1931 : H.-Rhin, de 180 à 200 fr. ; vieux, de 300 à 320 fr. — B.-Rhin, de 160 à 180 fr. ; vieux, 260 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs 1931 : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, de 300 à 350 fr. ; vieux, de 340 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 113 fr. à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 63 fr. à 69 fr.; maïs, 83 fr. » à 87 fr. »; seigle, 73 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 76 fr. à 78 fr.; avoines, 76 fr. à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 74 à 53 fr. 10. Buenos-Ayres, 33 fr. 60 à 35 fr. 80. Chicago, 46 fr. 08 à 51 fr. 45. — Sons, 36 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 40 fr.; remoulages, de 43 à 55 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 25 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 175 fr. à 245 fr.; foin, 165 fr. à 235 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 475 fr.; féveroles, de 68 à 69 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3; 100 kgs, de 208 fr. 50 à 209 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 220 à 360 fr.; blancs, 190 à 260 fr.; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 250 à 450 fr. — Citrons, 400 à 600 fr. — Marrons français, 200 à 260 fr. — Figues, 300 à 620 fr. — Pêches, de 900 à 1.350 fr. — Noix fraîches, 270 à 525 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 130 à 250 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Pommes de choix, 360 à 800 fr. — Tomates du Midi, 190 à 300 fr.; tomates de Paris, 140 à 225 fr. — Haricots verts, de 200 à 500 fr. — Artichauts, 60 à 160 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 20 à 300 fr. le cent. — Laitues de Paris, 30 à 90 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 130 fr. — Carottes de Meaux, de 45 à 60 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Endives, 350 à 500 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.